Блюда польской кухни

И Гумовска

SHOUT
SHARE
IT

- Гумовска И

Гумовска И
Блюда польской кухни

И. Гумовска

Блюда польской кухни

Прежде, чей появятся первые овощи, первый весенний "фрукт" - ревень, приходится использовать в пищу мороженые овощи и фрукты, и зелень, выращенную в домашних условиях, В настоящее время почти у каждой польской хозяйки на подоконнике, выходящем на солнечную сторону, стоит ящик или хотя бы цветочный горшок с землей, в которых посажен корень петрушки, непрерывно снабжающий нас свежей, душистой зеленью. Раньше только на Пасху, а в настоящее время чуть ли не круглый год, особенно зимой и в канун весны в Польше на бумажных салфетках выращивают сердечник. Семена нужно сначала насыпать в стакан с водой, а спустя несколько дней, когда они набухнут и покроются слизью, размазать их на слое бумажных салфеток, положенных на мелкой тарелке. А теперь нужно следить за тем, чтобы салфетки были постоянно влажными. Спустя несколько дней можно уже срезать ножницами зелень с "зеленой лужайки", добавляя сердечник к бутербродам, супам, картофелю и т.д. Но... сердечник так "концентрирован", что его нельзя съедать более 3 столовых ложек в день. У некоторых людей большее количество может вызвать раздражение кожи, плохо повлиять на почки, у других же наоборот может улучшиться цвет лица, перестанут ломаться ногти, выпадать волосы, человек почувствует себя бодрым и здоровым. Многие люди еще осенью высевают луковки лука-резанца в цветочные горшки, чтобы постоянно иметь любимый вид зелени, другие согласно моде проращивают различные семена, чтобы употреблять их в пищу вместе с ценными ростками. Мы предлагаем вниманию наших читателей несколько рецептов весенних блюд.

БУЛОЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ

3-4 маленькие булочки 30-40 г маргарина 2 луковицы (около 100 г) 100-150 г шампиньонов (или 40-50 г сухих грибов) 1-2 яйца соль, перец 4-6 ложек измельченной зелени петрушки 50 г натертого острого сыра.

Булочки разрезать вдоль на две половинки, извлечь мякиш, смазать получившиеся "чашечки" изнутри маргарином. Мякиш мелко нарезать, смешать с предварительно измельченным луком и слегка поджарить. Шампиньоны мелко нарезать, прибавить к

смеси лука с хлебным мякишем, прожарить непрерывно мешая. Вместо шампиньонов можно использовать сушеные грибы. Намочить на ночь, а утром сварить пока они не станут мягкими. Старательно отцедить. Грибной бульон можно использовать для приготовления супа или соуса. Грибы измельчить и поджарить вместе с луком и хлебным мякишем. Прибавить к полученной смеси как можно больше измельченной зелени петрушки и 1-2 мелко нарезанных крутых яйца. Посолить и поперчить по вкусу. Наполнить этим фаршем булочки с верхом. Посыпать сверху натертым сыром (можно использовать подсохший, натерев его на терке). Сверху украсить булочки зеленью петрушки, положить на слегка смазанную жиром сковороду или противень и запечь в горячей духовке. Булочки готовы когда сыр расплавится. На стол подавать в горячем виде.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА ИЗ ТРЕСКИ

1 крупная копченая треска 1 яйцо 5-6 ложек зеленого лука соль, перец майонез.

Снять с рыбы кожу, вынуть кости, пропустить через мясорубку или измельчить в миксере, крутое яйцо также пропустить через мясорубку или мелко порубить, прибавить мелко нарезанный зеленый лук. Все старательно перемешать с солью, перцем и майонезом, массу выложить горкой в салатницу, сверху полить майонезом.

ТОЛИ, Т.Е. СЛАДКИЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ШАРИКИ

125 г сливочного масла или маргарина 1/3 стакана молока около 1/2 стакана сахара полтора стакана порошковою молока 2-4 чайные ложки какао, а также: измельченные орехи, цукаты из апельсиновой корочки, ваниль или ванильный сахар, сушеные фрукты и т.п., 1/8 стакана измельченных орехов (или кокосовой стружки, измельченною миндаля, разноцветных кристаллов сахара для обсыпки шариков).

На очень маленьком огне вскипятить молоко с маслом и сахаром. Снять с огня и, непрерывно помешивая, всыпать через сито порошковое молоко. Если образуются комки, то все можно еще раз старательно перемешать при помощи миксера. Добавить какао, орехи, цукаты, сушеные фрукты. Еще раз прогреть смесь, непрерывно помешивая, потому что смесь может легко подгореть. Из загустевшей массы скатать шарики величиной с грецкий орех или поменьше. Обвалять каждый шарик в измельченных орехах, кокосовой стружке, цветном сахаре. Блюдо с шариками поставить в холодильник, чтобы они охладились и стали твердыми. Вместо шариков из массы можно приготовить батончики. Очень вкусны толи с рубленными финиками.

ХЛЕБ ГРАХАМА ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

2 стакана пшеничной муки 1 стакан пшеничных отрубей 1/2 стакана молока 1/2 стакана воды 1 чайная ложка сахара 1 чайная ложка дрожжей соль по вкусу.

Муку просеять, смешать с отрубями, насыпать их горкой, влить сверху теплое молоко, смешанное с водой и сахаром, в которых уже немного "выросли" дрожжи. Замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить соль и еще раз замесить. Смазать жиром форму для вьшечки кекса, положить тесто, подождать пока увеличит свой объем вдвое, поставить в горячую духовку. Можно испечь хлеб также в электрической печке-чудо. Готовность хлеба проверять при помощи сухой лучинки. Обычно хлеб печется около 30 минут.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ АНИ

6 средней величины картофелин (по 2 на 1 человека) 2 столовые ложки муки 1 яйцо 2 луковицы 100-200 г колбасы, копченой грудинки, жаркого, шкварок и т.п. соль, перец растительное масло для жаренья.

Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Добавить муку, яйцо, соль, перец, измельченный лук и мелко нарезанные мясные изделия какие есть дома. Можно также добавить щепотку порошкообразной овощной приправы. Массу старательно перемешать. Растительное масло разогреть на сковороде и поджарить оладьи, накладывая тесто столовой ложкой. Подрумянить с обеих сторон. Поджаренные оладьи переложить в кастрюлю стопкой, залить небольшим количеством воды или бульона: 1-2 столовые ложки. Бульон можно приготовить также и из бульонного кубика. Тушить оладьи около 20 минут на маленьком огне. Горячие оладьи подать на стол. Они вкусны с различными соусами или с тушеными овощами, салатами из сырых овощей и т.п.

РУЛЕТ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

1/2 стакана сахарной пудры крепкая пена из 5 яичных белков 3/4 стакана пшеничной муки 5 куриных желтков.

Крем:

125 г масла или маргарина 3 столовые ложки растворимого кофе (не обязательно натурального) 1 чайная ложка молотого натурального кофе для аромата 1/2 стакана сахарной пудры несладкий джем измельченные орехи, цукаты из апельсиновой корочки, изюм и другие сушеные фрукты.

Белковую пену смешать с просеянной сахарной пудрой. Муку растереть с желтками. Соединить вместе. Положить на противень пергаментную бумагу, а на нее бисквитное тесто и испечь в духовке. Внимательно следить за процессом печения, т.к. бисквитное тесто печется очень быстро. Горячий бисквит свернуть

в рулет и завернуть в' салфетку. Когда тесто слегка остынет, а крем будет уже готов, бисквит следует снова развернуть, смазать пласт кремом, а его края джемом. Снова свернуть рулет, посыпать сахарной пудрой и нарезать толстыми кружочками. Полученное таким образом бисквитное пирожное выложить на фарфоровое или стеклянное блюдо. Рулет можно приготовить в течение 30 минут.

Крем

Масло растереть с сахарной пудрой, кофе и смешать с мелко нарезанными сушеными фруктами и орехами и т.п. Бисквитный рулет очень мягкий, как торт, а может быть кто-нибудь для разнообразия хочет испечь песочное печенье быстрого приготовления.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

200 г муки 100 г маргарина 50 г сахара 1 пакетик ванильного сахара 1 столовая ложка сметаны сахарная пудра для посыпки печенья 1 яйцо для смазки печенья жир для смазывания противня.

Из муки, маргарина, сахара, ванильного сахара и сметаны быстро замесить тесто. Скатать шар, завернуть в полотняную салфетку, положить в холодильник. Через час вынуть тесто, четвертую его часть раскатать в тонкий пласт, а остальное тесто положить опять в холодильник. Столешня должна быть посыпана тонким слоем муки, чтобы к ней не прилипало тесто. При помощи формочки или попросту. стаканом вырезать печенье. Положить его на смазанный жиром противень и печь в течение приблизительно 15 минут в горячей духовке (200-220°С). Перед выпечкой можно посыпать печенье сверху крупным сахарным песком или смазать сырым яйцом или только желтком. Можно также вместо этого посыпать печенье сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром уже после выпечки. Из этого печенья можно приготовить также "маркизы". А именно: склеить попарно кружочки джемом и только после этого посыпать сверху сахарной пудрой с ванильным сахаром.

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ

3+1/2 стакана муки 1 чайная ложка соды. 3/4 стакана сахара 4 яйца 7 столовых ложек молока 125 г маргарина 400 г стеблей молодого ревеня ванильный сахар или другая запаховая эссенция ванильный сахар для посыпки.

Муку просеять через сито, смешать с чайной содой, маргарином, растереть с сахаром. К маргарину с сахаром добавлять попеременно: 1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку молока, 1 желток, непрерывно растирая Продукты, пока не получится однородная масса. Для приготовления теста можно также воспользоваться миксером. К тесту добавить ароматические

вещества (по вкусу), а в самом конце осторожно ввести крепкую белковую пену. Противень смазать жиром и посыпать молотыми сухарями. Ревень вымыть, очистить от внешних твердых волокон, нарезать кубиками или кружочками. Тесто раскатать в пласт, перенести на противень, сверху покрыть по возможности ровным слоем ревеня. Печь пирог в горячей духовке (около 200°С) в течение около 40 минут. Готовность пирога проверять при помощи сухой лучинки. Горячий пирог посыпать сверху сахарной пудрой с ванильным сахаром. Очень молодой розовый ревень, выращенный в теплице, не нужно чистить, потому что он и так очень нежный. Грунтовой же ревень нужно очистить от верхних волокон.